Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 25. Oktober 2023

Verbraucherzentrale prüft Fleisch und Wurst „aus der Region“

Herkunft, Futtermittel und Tierwohl enttäuschen oft

Regionale Lebensmittel haben einen guten Ruf. Verbraucherinnen und Verbraucher setzen auf regionale Produkte in der Hoffnung, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen, frische Waren mit kurzen Transportwegen zu erhalten und nachhaltiger zu handeln. Die Verbraucherzentrale Hamburg hat geprüft, ob diese Erwartungen tatsächlich erfüllt werden, und hat sich verschiedene als regional deklarierte Fleisch- und Wurstprodukte genauer angeschaut. Das Ergebnis ist eher ernüchternd.

Herkunft: Region von Herstellern weit gefasst

Trotz Ortsangaben im Namen der Produkte oder Labeln wie „Aus der Region“ und „Aus Deutschland“ ist die Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren gar nicht so regional oder bleibt unklar. Die Holsteiner Wurst wird beispielsweise mit Schweinefleisch aus der EU hergestellt. Das als regional bezeichnete Hähnchenfleisch kann entweder aus Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen oder Schleswig-Holstein kommen – einem Gebiet, das knapp 90.000 Quadratkilometer groß ist.

„Produkte werden von den Anbietern gerne regionaler vermarktet, als sie tatsächlich sind“, kritisiert Jana Fischer von der Verbraucherzentrale Hamburg. Viele Fleisch- und Wurstwaren sind von großen Produzenten, doch Markennamen wie „Gut Ponholz“, „Meine Metzgerei“ oder „Mühlenhof“ suggerieren kleine Höfe.

Bei 7 von 13 untersuchten Fleisch- und Wursterzeugnissen versprechen QR-Codes mehr Informationen. „Doch die Erwartungen der Verbraucher und Verbraucherinnen werden enttäuscht“, sagt Fischer. Manche Codes führen lediglich zu einer Internetseite mit Werbung oder Rezeptideen der jeweiligen Marke. Andere bilden zwar ab, wo die Tiere

geschlachtet wurden, geben aber keine genauere Auskunft über den Ort ihrer Geburt und Aufzucht. In einem Fall wird eine falsche Haltungsform angegeben.

Futtermittel: Soja kommt oft aus Übersee

Um ein durchschnittliches Masthuhn aufzuziehen, braucht es mehr als zwei Kilogramm Futtermittel. Abgesehen von einem Bio-Produzenten konnte kein einziger Hersteller ausschließen, dass das in der Regel in Mischfutter enthaltene Soja nicht aus Übersee stammt. Mais und Weizen wiederum werden von den Anbietern häufig aus Europa eingeführt. „Sollte man ein Produkt als regional deklarieren, für dessen Herstellung Futter verwendet wird, dass nicht einmal aus Deutschland kommt?“, fragt sich Fischer. Sie findet, dass die Regional-Werbung in diesem Fall ad absurdum geführt wird, denn relevante Umweltschäden durch die Futtermittelproduktion werden mit importierten Ernteerzeugnissen einfach ausgelagert.

Nur der überprüfte Anbieter von Bio-Fleisch konnte zusichern, dass das Futter für die Aufzucht der Tiere zum großen Teil vom produzierenden Hof oder aus dessen näherer Umgebung stammt.

Tierwohl: Regional-Auslobung lässt keine Rückschlüsse zu

Bei acht konventionellen Wurst- und Fleischerzeugnissen geht die Haltung der Tiere laut Deklaration kaum über den gesetzlichen Mindeststandard hinaus. Sie stammen aus Haltungsform 2 oder sind mit dem Label der Initiative Tierwohl gekennzeichnet. Nur ein einziges Produkt erfüllte mit der Haltungsform 3 etwas höhere Standards. Drei Anbieter geben die Haltungsform auf der Packung gar nicht an und erteilten auch auf Anfrage keine Auskunft.

„In Deutschland wird ein Großteil der Tiere nicht unter tierfreundlichen Bedingungen gehalten. Die Regional-Auslobung ändert daran nichts“, resümiert Verbraucherschützerin Fischer.

Hinweis: Die detaillierten Ergebnisse des Marktchecks, eine Liste mit allen überprüften Produkten und die dazugehörigen Abbildungen sind veröffentlicht auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter: www.vzhh.de/regional.

Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/verbraucherzentrale-prueft-fleisch-wurst-aus-der-region